MICROLAB INT S.AS

INFORME FINAL DE RESULTADOS

Código FO - 26
Versión 1
Fecha Emisión 2024/02/01

Informe de Análisis Cod. 20260511 - 6

Nombre Cliente NUTRISER SAS **Nit** 900084859-4 **Sede** IE ADELAIDA CORREA PAE SABANET

Dirección CALLE 34A NUMERO 44 03 **Persona Contacto** ADMINISTRADOR DE PROGRAMA **Teléfono** 4445654

Descripción MESON AREA DE PROCESOS. DESINFECTANTE EMPLEADO AMONIO CUATERNARIO.

Fecha Toma Muestra 11/05/26 10:04:51 a. m. **Tipo de Muestra** SUPERFICIE **Lote** NA **Fecha Vencimiento**

Funcionario Toma Muestra CLAUDIA ELENA VARGAS FRANCO

Fecha Ingreso a Laboratorio 11/05/26 2:27:08 p. m. **Temperatura Ingreso** ° Centigrados **Fecha Salida** 18-may.-26

Area	Item_de_Ensayo	Microorganismos	Resultado del análisis	Valor Referencia	Método Empleado	NORMA
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Superficie 2	Recuento Coliformes Totales ufc / Cm2	0 ufc / cm2	Maximo 20 ufc / cm2	METODO HISOPO	Parametro interno sugerido
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Superficie 2	Recuento de Coliformes fecales y E. Coli Ufc / Cm2	0 ufc / cm2	0 ufc / cm2	METODO HISOPO	Parametro interno sugerido
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Superficie 2	Recuento Levaduras ufc / cm2	0 ufc / cm2	Maximo 20 ufc / cm2	METODO HISOPO	Parametro interno sugerido
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Superficie 2	Recuento Mesoaerobios Ufc / Cm2	0 ufc / cm2	Maximo 20 ufc / cm2	METODO HISOPO	Parametro interno sugerido
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Superficie 2	Recuento Mohos ufc / Cm2	0 ufc / cm2	Maximo 20 ufc / cm2	METODO HISOPO	Parametro interno sugerido

Interpretación de Resultados No existe un parámetro de referencia establecido para este tipo de muestras. Se sugieren algunos valores como los incluidos en el presente informe, según los cuales en el resultado obtenido no se detecta sobrevivencia significativa de ninguno de los microorganismos evaluados.



Aprobado - Claudia Elena Vargas Franco
Directora Técnica - Laboratorio Microlab INT SAS

REVISÓ ANALISTA	APROBÓ DIRECTORA TÉCNICA